

Акт
проверки организации питания обучающихся МБДОУ д/с «Ромашка»

от « 10 » 03 2025 года.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в следующем составе:

Председатель комиссии: Землякова А.А.

Заместитель председателя: Масленкова М.М.

Члены комиссии: Киселева В.Н.

Богданова Т.М.

Синтеменова Н.О.

Тамматкина Т.Р.

проведена проверка организации питания в МБДОУ д/с «Ромашка» по адресу: г. Лянтор,
3 микрорайон, строение № 68

Основание проведения проверки: плановая проверка
по организации питания

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- соблюдением питьевого режима.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ДОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов	да		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие оформленного стенда по организации питания в возрастных группах	да		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню	да		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	да		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	да		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	да		
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	да		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	да		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	да		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	да		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	да		
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	да		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	да		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			

6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи и его соблюдение	да		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	да		

ВЫВОДЫ: маршрутский не выявлено. Питание
соответствует меню.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Председатель комиссии:

Земляченко В.Н.
 (Подпись)

Земляченко А.Н.
 (Ф.И.О)

Заместитель председателя:

Сидорова
 (Подпись)

Малочикова Н.И.
 (Ф.И.О)

Члены комиссии:

Киселева
 (Подпись)

Киселева В.Н.
 (Ф.И.О)

Абрам
 (Подпись)

Богданова Т.С.
 (Ф.И.О)

Д.
 (Подпись)

Симонова Н.Р.
 (Ф.И.О)

Рябу
 (Подпись)

Тихомирова Т.Р.
 (Ф.И.О)

(Подпись)

(Ф.И.О)

(Подпись)

(Ф.И.О)

(Подпись)

(Ф.И.О)

Акт
проверки организации питания обучающихся МБДОУ д/с «Ромашка»

от « 10 » 03 2025 года.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в следующем составе:

Председатель комиссии: Машинкин Валерий Сергеевич

Заместитель председателя: _____

Члены комиссии: Юрченко Ольга Александровна

проведена проверка организации питания в МБДОУ д/с «Ромашка» по адресу: г. Лянтор, 3 микрорайон, строение № 67

Основание проведения проверки: плановая проверка по организации питания.

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- соблюдением питьевого режима.

В ходе проверки установлено:

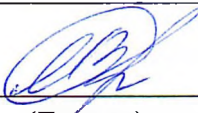
№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ДОО/ организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов	да		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие оформленного стенда по организации питания в возрастных группах	да		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню	да		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	да		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	да		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	да		
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	да		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	да		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	да		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	да		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	да		
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	да		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	да		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			

6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи и его соблюдение	да		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	да		

ВЫВОДЫ: нарушений не выявлено
питание соответствует норме.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Председатель комиссии:


(Подпись)

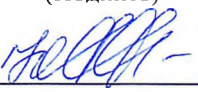
Масловский Р.С.
(Ф.И.О)

Заместитель председателя:

(Подпись)

(Ф.И.О)

Члены комиссии:


(Подпись)

Юргенко О.А.
(Ф.И.О)

(Подпись)

(Ф.И.О)

(Подпись)

(Ф.И.О)

(Подпись)

(Ф.И.О)

(Подпись)

(Ф.И.О)

(Подпись)

(Ф.И.О)

(Подпись)

(Ф.И.О)